



SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS®
F O U N D A T I O N

FUNDACIÓN SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS

Gastronomía científica para transformar la sociedad

VISIÓN Y MISIÓN

“La ciencia ha cambiado la gastronomía. Ahora, puede cambiar la sociedad.”

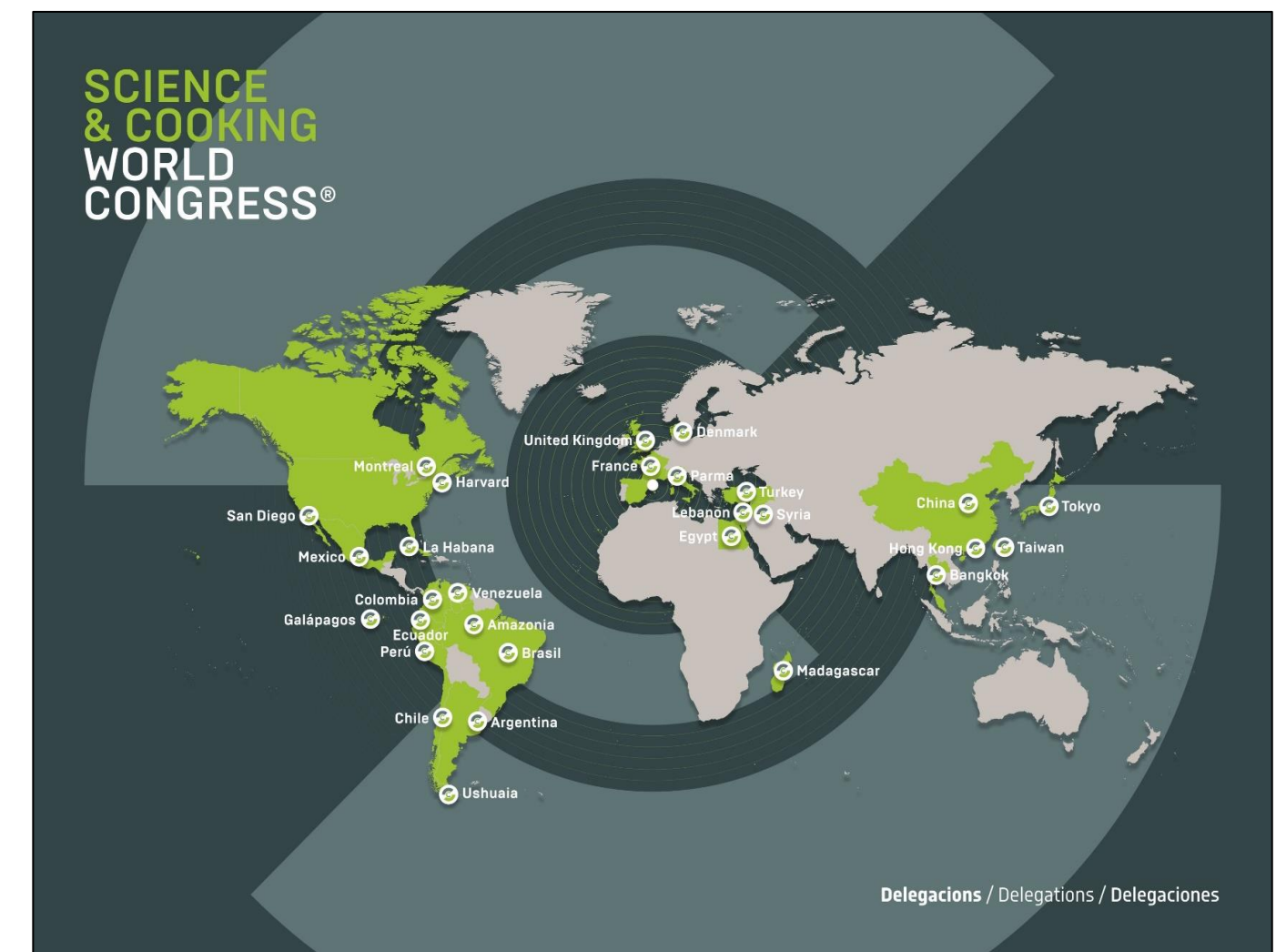
La **Fundación Science & Cooking World Congress** se constituye como una entidad de referencia en la investigación, aplicación y transferencia del conocimiento científico-gastronómico al servicio de la sociedad. Liderada por científicos y cocineros, figuras clave en la transformación de la cocina contemporánea y que han redefinido la vanguardia (Ferran Adrià, Joan Roca o Andoni L. Aduriz), la Fundación reúne una red internacional de expertos que conecta ciencia, cocina, salud y sostenibilidad.



¿QUÉ ES LA FUNDACIÓN SCWC?

La Fundación es una organización sin ánimo de lucro de ámbito estatal pero extensible a lo internacional. Tiene como objetivo **desarrollar el Manifiesto de Gastronomía Científica acordado en Barcelona en 2019**. Para hacerlo efectivo, desarrolla las siguientes actividades:

- Congreso Mundial de Ciencia y Cocina **SCWC Barcelona**. Punto de encuentro para el talento y la innovación en noviembre.
- Otros congresos, encuentros y actividades a nivel mundial a través de nuestras **delegaciones**.
- Actividades de **investigación y formación** en distintas entidades.



¿QUIENES SOMOS?

- **Conjunto interdisciplinario de expertos:** cocineros, científicos, humanistas, pasteleros, educadores, economistas, nutricionistas, médicos, diseñadores e investigadores, entre otros, vinculados al ámbito de la cocina y la alimentación.
- **Coordinados por:**
 - Pere Castells (experto en el diálogo ciencia y cocina).
Presidente de la Fundación.
- **Con el apoyo de:** Barcelona Culinary Hub (Patró). Generalitat de Catalunya, Ajuntament de Barcelona, Universidad de Barcelona, Universidad de Parma, Harvard University y otras.



RIGOR Y PRESTIGIO

- Más de 20 años promoviendo la ciencia aplicada en la gastronomía con impacto internacional.
- Impulsores de 6 **congresos internacionales** de referencia, con participación de cocineros y científicos de primer nivel.
- Una fundación orientada a la transferencia práctica del conocimiento en sectores como el gastronómico (bares, restaurantes), Horeca, industria alimentaria y restauración colectiva y como ejes transversales: salud, sostenibilidad y educación.

Con una clara vocación internacional de mejora social a través de la cocina, mediante proyectos piloto, formación, publicaciones y alianzas estratégicas.





Fa més de 20 anys va començar el diàleg entre la ciència i l'alta cuina. La culminació del diàleg és el Science and Cooking World Congress. Gràcies a la col·laboració entre cuiners i científics, seguim explorant noves fronteres i solucions. És un privilegi ser part d'aquest projecte que defineix el futur de la gastronomia i el seu impacte en la societat.

More than 20 years ago, the dialogue between science and haute cuisine began. The culmination of this dialogue is the Science and Cooking World Congress. Thanks to the collaboration between chefs and scientists, we continue to explore new frontiers and solutions. It is a privilege to be part of this project that defines the future of gastronomy and its impact on society.

Hace más de 20 años empezó el diálogo entre la ciencia y la alta cocina. La culminación de este diálogo es el Science and Cooking World Congress. Gracias a la colaboración entre cocineros y científicos, seguimos explorando nuevas fronteras y soluciones. Es un privilegio ser parte de este proyecto que define el futuro de la gastronomía y su impacto en la sociedad.

Ferran Adrià

President del Comitè Científic-Gastronòmic
del Science and Cooking World Congress

Fotografies: Ana Boix, Ana Pous i Beth Nager - ©Jenny Gallo, Enric Sabina

5

Edicions - Editions - Ediciones

210

Experts - Experts - Expertos

32

Nacionalitats - Nationalities - Nacionalidades

196

Presentacions - Presentations - Presentaciones

16

Taules rodones - Discussion tables - Mesas redondas

28

Taules de treball - Work tables - Mesas de trabajo

36

Tallers - Workshops - Talleres

29

Delegacions - Delegations - Delegaciones

10

Sfèric Award - Sferic Award - Sferic Award

SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA · 5th ANNIVERSARY



Rigor i prestigi. Amb aquests ingredients, el SCWC Barcelona ha esdevingut un referent mundial de la gastronomia científica, com ha demostrat aquest estiu el SCWC Mèxic. Enguany celebrem el cinquè congrés, amb els ponents més rellevants i amb la necessària implicació de la societat civil i les institucions.

Rigor and prestige. With these ingredients, the SCWC Barcelona has become a world reference in scientific gastronomy, as demonstrated this summer by the SCWC Mexico. This year we celebrate the fifth congress, with the most relevant speakers and with the necessary involvement of civil society and institutions.

Rigor y prestigio. Con estos ingredientes, el SCWC Barcelona se ha convertido en un referente mundial de la gastronomía científica, como ha demostrado este verano el SCWC México. Este año celebramos el quinto congreso, con los ponentes más relevantes y con la necesaria implicación de la sociedad civil y las instituciones.

Pere Castells

President del Science and Cooking World Congress



VOCACIÓN

TRANSFORMAR EL SISTEMA ALIMENTARIO DESDE LA CIENCIA

"La cocina es una herramienta de salud, de sostenibilidad y de cohesión social. Pero hace falta conocimiento científico para hacerla rigurosa, eficiente y universal"

La Fundación trabaja para poner el **conocimiento científico-gastronómico al servicio de:**

- La formación en centros educativos.
- La cocina colectiva.
- La industria alimentaria.



BARCELONA CULINARY HUB SE INCORPORA COMO PATRÓN DE LA FUNDACIÓN

- Esta colaboración consolida **una relación iniciada años atrás** a través de proyectos de investigación, divulgación e innovación.
- La alianza se basa en **valores compartidos** como la formación, la ciencia gastronómica, la sostenibilidad y el compromiso con la doble transición verde y digital.
- La incorporación como patrón refuerza el **compromiso de la escuela con la investigación**, la empresa y la docencia en clave transformadora.



¿POR QUÉ SER PATRÓN?

Beneficios estratégicos:

- Posicionamiento como empresa innovadora y comprometida con la formación, la sostenibilidad y la salud con presencia en el congreso.
- Acceso a una comunidad científico-gastronómica.
- Visibilidad en acciones y proyectos de alto impacto público e institucional.

Beneficios operativos:

- Aplicación directa del conocimiento científico-gastronómico para mejorar procesos y resultados en formación, restauración colectiva e industria alimentaria.
- Participación en formaciones, proyectos piloto e investigación aplicada.



¿QUÉ PEDIMOS A LOS PATRONES Y ESPONSORS?

Para mantener la Fundación es necesario crear una **simbiosis** que necesita:

- Apoyo anual como **patrón** para dar continuidad a la fundación.
- **Esponsores** (con categorías flexibles: bronce, plata, oro).
- Participación en **proyectos conjuntos**.
- Presencia activa **en eventos y comunicación**.
- Opción de desarrollo de **iniciativas de I+D** con la Fundación.



AVALADORES DE LA FUNDACIÓN SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS



Harold McGee

President d'honor



Davide Cassi

Vicepresident i representant
de la Universitat de Parma



Joan Roca

Vicepresident del Comitè
gastronòmic-científic



Ferran Adrià

President del Comitè
gastronòmic-científic



Mariana Koppmann

Vicepresidenta del Comitè
gastronòmic-científic

CONCLUSIÓN

**El diálogo ciencia y cocina ha hecho mayor la gastronomía moderna.
Ahora, debe contribuir a mejorar la comida de todos los días.**

La Fundación SCWC ofrece un espacio único para poner su granito de arena para contribuir a hacerlo realidad.

Con conocimiento. Con rigor. Con vosotros.



SCIENCE
& COOKING
WORLD
CONGRESS®
F O U N D A T I O N

<https://scienceandcookingworldcongress.com>

Secretaria F.SCWC

info@scienceandcookingworldcongress.com

Presidencia F.SCWC info@perecastells.com